

Vločková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 75 g
- Cibule 1 ks
- Ovesné vločky 100 g
- Vejce 2 ks
- Bujon, rozdrobený 1 kostka
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Pažitka, najemno nakrájená 1 hrst

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V litrovém hrnci rozpustíte máslo a dejte smažit velmi jemně nakrájenou cibuli. Současně přidejte ovesné vločky. Míchejte tak dlouho, až se vločky opraží a začnou vonět po oříšcích.
2. V té chvíli rozklepněte do vloček obě vejce, osolte je a vymíchejte směs podobnou houbové smaženici.
3. Zalijte litrem vody, přidejte bujon, osolte a opepřete podle chuti. Vařte pět minut. Do hotové polévky přidejte pažitku nebo petržel.